



Speiseplan vom 13. bis 17. Juli 2026 (2. Ferienwoche)

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln(a-Weizen) mit Pesto- Sahnesoße(g), Obst	a, g
	Dienstag	Kartoffelgratin(g) vom Bauern aus der Region im Ofen mit Käse(g) überbacken und Gurken- Dillsalat	g
	Mittwoch	Paniertes MSC Seelachsfilet(a-Weizen, d) (Veg: Gemüsebratling(a-Weizen, c, i)) mit Tomaten-Sahnesoße(g) und Gemüselangkornreis(i), Brombeerquarkspeise(g)	a, d, g, i (Veg: a, c, g, i)
	Donnerstag	Hausgemachter Rinderhackbraten(a- Weizen, c) (Veg: vegtarischer Hackbraten aus Bio- Sonnenblumenkernen(a-Weizen,c)) mit Milchbohnen(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, c, g
	Freitag	Milchreis(g) mit hausgemachter Erdbeersoße, Rohkost	g

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse